NOUVEAUTÉ FINGER FOOD CHEZ POKAWA : L'ONIGIRI FAÇON HAWAÏ

Cet automne, une nouveauté savoureuse s'apprête à enchanter les papilles : Pokawa introduit l'Onigiri Hawaïen à sa carte. Inspiré de l'onigiri traditionnel japonais, ce triangle de riz fourré est revisité avec une touche hawaïenne unique. Ainsi, l'onigiri Pokawa offre une nouvelle façon de savourer le poké, alliant tradition et nouveauté pour une expérience culinaire inédite.

Trois recettes pour varier les plaisirs

À cette occasion, Pokawa propose trois recettes uniques d'onigiri avec des ingrédients de qualité, pour un goût inoubliable :

- **Saumon, mangue, cream cheese et sésames** : une combinaison de saumon fondant, de mangue sucrée, de cream cheese onctueux et de sésame croquant.
- **Thon sauce spicy et sésame umami** : du thon mariné dans la fameuse sauce spicy by Pokawa, agrémenté de sésame umami pour une explosion de saveurs.
- **Guacamole, grenade et cébette Thaï** : un mélange frais et crémeux de guacamole, grenade juteuse et cébette thaï.

Un snack pratique et savoureux

Avec sa forme triangulaire et son packaging astucieux, l'onigiri est à la fois pratique et délicieux. Que ce soit à table ou en déplacement, il constitue le snack idéal pour une pause gourmande et équilibrée. Facile à emporter et à déguster, il s'adapte parfaitement aux modes de vie modernes et actifs. De quoi bien se régaler lors de sa pause déjeuner !

Chaque onigiri est au prix de **3,90€**, dans une taille unique et sont à retrouver dans tous les restaurants Pokawa à partir du **15 octobre.**

À propos de Pokawa :
Fondée en 2017 par Maxime Bulher et Samuel Carré, Pokawa compte aujourd'hui une centaine de restaurants en France Métropolitaine, DOM-TOM et à l'étranger.

Contact presse :
Christopher Pasquier - cpasquier@trends.paris

TRENDS